Rok I. W Tarnowie dnia 30-go czerwca 1901 r. Nr. 12.



GŁOS ROLNICZY.

Pismo popularne, poświęcone wszelkim gałęziom gospodarstwa wiejskiego.

Wychodzi 15-go i ostatniego każdego miesiąca.

Przedpłata roczna, przesyłana wprost do Redakcyi, wynosi w Austryi 4 k. 50 hal. (półr. 2 k. 30 hal.), roczna w Niemczech 4 marki, w Rosyi i Król. Polsk. 2 rs. 50 kop.

Ogłoszenia jednorazowe obliczają się po 20 hal. od 1-go wiersza, pismem drobnem, przy powtórnem umieszczeniu opuszcza się 50% rabatu.

Redaktor odpowiedzialny i Wydawca:

T. CZAYKOWSKI,

profesor gospodarstwa przy c. k. Seminaryum naucz. w Tarnowie.

Adres Redakcyi i Administracyi: **Tarnów, ulica Różana, Nr. 11-ty.**

Kalendarz za czas od 1-go do 15-go lipca. 1. P. Teobalda Op., 2. W. Nawiedzenie N. M. P., 3. Ś. Heliodora, 4. C. Józefa Kalasantego, 5. P. Filomeny P. i Karoliny, 6. S. Izajasza Pr. i Dominiki, **7. N. F.** po św. Jana z Dukli, 8. P. Elżbiety Kr. i Prokopa, 9. W. Cyryla Bisk., 10. Ś. Amalii Panny i Anieli, 11. C. Pelagii P., 12. P. Henryka i Jana Gwalberta, 13. S. Małgorzaty P. **14. N. F. 7.** po Św. Bonawentury, 15. P. Rozesłanie Ap.

Kalendarz myśliwski: W lipcu wolno polować: na jelenie, rogacze, przepiórki, ptactwo błotne i ptactwo wodne.

Kalendarz rybacki: wolno łowić: wszelkie rodzaje ryb i raki samce.

Poradnik gospodarczy na lipiec: Kończyć zbiór i zwózkę siana; zbierać: żyto, pszenicę, jęczmień i wczesny owies, ścierniska podorać; siać rzepę, mięszankę, kukurydzę na paszę, tatarkę na zielony pognój; buraki, marchew i inne okopowizny okopać; konopie wybrać itp. W ogrodzie warzywnym zasadzić: rozsadę kalarepy, sałaty, kalafiorów i posiać szpinak, by otrzymać drugi zbiór. Kapustę z gąsiennic obierać. W pasiekach pilnować rójki, od 9-tej do 4 po południu, miód wykręcać, nie zapominać o napełnianiu korytek wodą.

Nowo zgłaszający się prenumeratorowie otrzymają na żądanie poprzednie numery „*Głosu rolniczego*“. Żądanie upraszamy umieścić na przekazie pocztowym.

Widmo nędzy.

Prawie co roku kilkanaście powiatów naszego kraju niszczą wylewy rzek, sprowadzając ze sobą ruinę materyalną i rozpacz u nawiedzonych tem nieszczęściem. Ofiarą klęski padają w pierwszym rzędzie rolnicy, którzy nie tylko tracą tegoroczny zbiór, ale nieraz także chatę i dobytek. Zdarza się także, że szalony prąd wody zmywa i unosi ziemię dobrą lub zasypuje rolę żwirem i jałowym piaskiem, tworząc z niej bezużyteczne pustkowie.

Co roku powtarzają się te same klęski, co roku notuje się nieobliczalne straty, poczem Sejm przez usta posłów w rządzie państwa uchwala parę

milionów koron na zapomogi dla powodzian, z których część lwia dostaje się innym krajom koronnym, — następnie cała sprawa przycicha i spi, kołysana naszem niedołęstwem, aż do nowego wylewu.

Kraj nasz nie był nigdy wolnym od powodzi, ale przed pół wiekiem nie występywały one z tak żywiołową potęgą jak obecnie, kiedy dzięki ułatwionym środkom komunikacyjnym i naszym chałatowym handlarzom od drzewa, wyniszczono lasy na znacznych obszarach tak na równinie jak i na stokach Karpat. Lasy regulowały ilość i częstość opadów i to tak skutecznie, że przez rok cały miewał nasz kraj wilgoć potrzebną dla wzrostu roślin a nie znał posuchy, jaka teraz panuje u nas zwyczajnie: w kwietniu, maju i w pierwszej połowie czerwca.

W jaki sposób lasy mogły tak oddziaływać, zrozumie każdy, kto się nad tem zastanowi, jak wyglądała i jak wygląda gleba leśna. Był to pokład nie zupełnie rozłożonych szczątków roślinnych, powstały z liści, mchów, wrzosów i innych roślin leśnych, poprzerastały i wiązany korzeniami drzew i krzewów. Materyał taki nasycał się jak gąbka w czasie słoty a puszczał wodę zwolna i to czystą, bez żwiru i piasku. Dlatego choć stan wody w czasie ulewy podnosił się w rzekach ale woda z brzegów nie występowała ani tak gwałtownie, ani tak często.

Po wyniszczeniu lasów na stokach Karpat i na obszarach górnego biegu naszych rzek, znikła ta gąbczasta warstwa z kilkunastu tysięcy kilometrów kwadratowych, pozostawiając żwir lub piasek, który nie wiązany, unoszony wodą, wędruje w równiny, a w czasie ulewnych deszczów zasypuje ziemie urodzajne. Nie mniej fatalny skutek wyniszczenia lasów górskich obserwuje się na rzekach samych, które od źródłowisk aż do ujścia wypełnione są złomami kamiennymi, wytokiem, żwirem, piaskiem, a u ujścia mułem. Te wszystkie materyały nanoszone wodą podnoszą koryto rzeki i tworzą w środku ich nurtu odsypiska i mielizny, przez co woda rozpiera się na boki i podrywa brzegi, a w czasie słoty rozlewa się szeroko i niszczy kraj urodzajny. A cóż się na to radzi i jak się przeciwdziała? Radzi się wprawdzie dużo w komitetach gospodarczych i w Sejmach i t. d. stawia dużo wniosków, ale wszystko to idzie do kosza. Za to faworyzuje się wielkich macherów od „robienia interesu w drzewie“ a to przez budowanie kolei lokalnych dla łatwiejszego wyniszczenia lasów. Z czasem pobuduje się dla nich kanały celem ułatwienia wywozu drzewa, a wszystko to w tym zamiarze, by Galicya stała się prędko pustynią, podobną Palestynie.

Ludzie przeto, którzy patrzą głębiej na rzecz, a których obowiązkiem jest stać na straży interesów krajowych, powinni żądać stanowczo od centralnej legislatywy i centralnego rządu, by wdrożono energiczniejszą akcyę, ograniczającą niszczenie lasów w górnym biegu rzek, by ogołocone obszary jak najspieszniej zalesiono, by w górnym biegu rzek często wylewających potworzono zbiorniki (jeziora), w którychby znaczniejsze masy wód mogły być zatrzymane, a wreszcie by regulacya rzek i budowa, wałów ochronnych nie postępowała tak żółwim krokiem jak dotychczas.

Czaykowski.

Nieco o „włościach rentowych“.

Wkrótce upłynie lat dziesięć od chwili, gdy poseł Stanisław Potoczek, przedłożywszy poprzednio wniosek o wcielenie obszarów dworskich do związku gminnego — postawił w Sejmie drugi wniosek dla włościan wielkiej wagi a mianowicie o *„włościach rentowych“*. Wniosek ten jednak upadł wraz z upadkiem rządu hr. Taafego.

Nastała potem chwila spokoju, wśród którego myśl o „włościach rentowych“ obiegała po wiecach i pismach i połączyła wszystkie stronnictwa „ludowe“, jakkolwiek weszła w chwili, kiedy się między sobą zawzięcie kłóciły. Stało się coś więcej: ludzie zdrowo myślący, którzy stali poza stronnictwami ludowemi, również uznali ważność instytucyi włości rentowych, pouczeni pomyślnem doświadczeniem w Prusach, gdzie już od r. 1890. włości rentowe rozwijały się z dobrym skutkiem.

Sejm odesłał wniosek Potoczka do Wydziału krajowego, a Wydział wydelegował jednego urzędnika do Prus, by się tam z bliska przypatrzył, co te włości rentowe są warte, a rezultatem tej nauki jest ustawa o „włościach rentowych“, nad którą obecnie w Sejmie pracują.

Nie jest to wprawdzie ustawa zupełna według myśli dawnej, bo brakuje jej jednej ważnej rzeczy, a mianowicie: wyposażenia spadkobierców. Ale i tak jak jest, oprócz małych usterek, które mogą być poprawione, jest ona niezła i im prędzej zostanie przyjęta, tem będzie lepiej. To zaś co brakuje, można następnie dodać w osobnej ustawie, a co przypadłoby do zrobienia już nowym posłom, którzy mają być wybrani w jesieni.

Treść ustawy o włościach rentowych, — podług wniosku Wydziału krajowego, — jest następująca:

„*Włością rentową*“ zowie się takie średnie gospodarstwo włościańskie, 3 do 60 hektarów (5 do 100 morgów) ziemi, — które używa „*kredytu rentowego*“ czyli obciążone jest pożyczką *krajową*, spłacalną roczną *rentą* (§. 2.)

„*Roczna renta*“ będzie wynosiła 4·30 lub 4·70 spłaty (kapitału z procentem) od 100 pożyczonej sumy, przez 67, lub 71 lat (§. 8). Wolno jednak spłacić pożyczkę wcześniej. (§. 10).

Na uzyskanie potrzebnych kapitałów będzie kraj wydawał „*listy rentowe*“ oprocentowane po 4 od sta i po 4½ od sta. Listy te będą co pół roku losowane, na sposób znanych obligacyj, — (§. 31—41). W pierwszym roku kraj ma wydać listów za 5 milionów koron.

Pożyczka rentowa może być przyznana: 1) właścicielowi już istniejącego gospodarstwa na spłatę długów, oraz innych zobowiązań,

2) nabywcy nowo powstającego gospodarstwa (np. przy parcelacyi) na spłatę części ceny kupna, — (§. 3).

Wysokość pożyczki (§. 15) wynosić może: 30 krotny iloczyn czystego dochodu katastralnego, z dodatkiem połowy kwoty, na którą budynki są zabezpieczone. N. p. gospodarstwo, którego dochód katastralny wynosi 100 koron, może otrzymać pożyczkę rentową 3.000 koron. Jeżeli budynki są asekurowane na 1.000 koron, to może otrzymać nadto 500 koron, razem 3.500 K.

Jeśli właściciel uważa, że dochód katastralny nie przedstawia prawdzi-

wej wartości jego gospodarstwa, wolno mu żądać *oszacowania*. Pożyczka może wtedy wynosić trzy czwarte części wartości oszacowania, (§. 15—18). N. p. Czyj grunt oszacowano na 8.000 koron, może otrzymać pożyczkę 6.000 koron.

Kontrakt rentowy sporządza sama władza, która pożyczek udziela, i sama robi wszelkie podania do Sądu (§ 19—20).

Władze powołane do tworzenia włości rentowych są: (§. 22—30).

1. Krajowa komisya dla włości rentowych,
2. Wydział krajowy z odpowiednią ilością urzędników.

Krajowa komisya składa się z:

Marszałka krajowego,
2 członków, wybranych przez Sejm,
2 członków, delegowanych przez Wydział kraj.,
2 członków, mianowanych przez Namiestnika.

Właściciel włości rentowej obowiązany jest spłacać rentę roczną w ratach kwartalnych wraz z podatkiem. W pierwszym roku zagospodarowania może być zwolniony od spłaty. Jak długo trwa dług rentowy, gospodarstwa nie wolno dzielić, chyba za pozwoleniem władzy (§. 12), albo po zapłaceniu długu rentowego (§. 10).

Główną korzyścią włości rentowej jest:

a) możność nabycia większego kawałka ziemi, przy pomocy większej i dogodnej pożyczki,
b) możność wyposażenia dzieci ziemią, przy pomocy pożyczki wziętej na stare gospodarstwo.

Przykład:

Gospodarz mający grunt wartości 8.000 koron, może otrzymać 6.000 koron pożyczki. Przy pomocy 6.000 koron może nabyć 3 włości rentowe, każda wartości 8.000 koron, albo można w inny sposób wyposażyć dzieci, nie potrzebując koniecznie targać gospodarstwa.

Komu to będzie dogodne, może skorzystać, — komu nie, to nie! — przymusu niema.

Sikorski.

O przemyśle browarniczym w średniowiecznej Polsce.

(C. d.) Uchwały rady miejskiej oznaczały również cenę piwa. Statutów tych, odnoszących się do Krakowa, przechowało się 15. Przy każdym cenniku podana jest zarazem cena zboża i chmielu. Gdyby szynkarz nie stosował się do cennika, tracił piwo i naczynie. Ceny te ulegają fluktuacyi, skoki są nieraz bardzo znaczne. Najwyższe ceny spotykamy w r. 1457, bo 44 groszy za beczkę, najmniejsze z końcem wieku XV, ale bo też w r. 1457 korzec żyta kosztował 18 gr. a zwykle płaciło się 10 groszy i mniej, stosownie do urodzaju. Za chmiel płacono zwykle 6 groszy, a z końcem wieku

XV. spadła ta cena do $2^1/_2$ groszy za korzec. Innej zasady trzymają się cenniki przy sprzedaży na kwarty i kwaterki. Przy beczkach oznaczają ustawy, ile kosztuje ćwiartówka lub achtel, a przy mniejszej sprzedaży, ile można dostać za grosz. W czasach najlepszych wypijał mieszczanin za 1 grosz $1^1/_2$ kwarty t. j. 3 bomby, a w najgorszych tylko bombę i schnitt. Później ceny na produkta surowe i na wyrabiane z nich towary nakładał wojewoda i starosta. Z zapisków dochodów miasta Tarnowa z r. 1607 dowiadujemy się, że beczka piwa tarnowskiego kosztowała 9 groszy. Opłata szrotu od piwa przyniosła w tym roku 21 flor. 12 den. a opłata wodnego od piwa 22 fl. 23 den.

W Krakowie i w ogóle w większych miastach było w użyciu piwo nie tylko na miejscu wyrabiane, ale i obce. Najlepszą sławę u nas miało w średnich wiekach piwo szląskie, pochodzące z Swidnicy. Wyszynk tego piwa należał w Krakowie wyłącznie do Rady miejskiej. Pod ratuszem znajdowała się na wzór miast niemieckich piwnica, gdzie to piwo szynkowano, stąd zwano ją świdnicką. Rada miejska potrzebowała piwa w znacznej ilości. Ilekroć pojawił się jaki dostojnik dworski lub ziemski w mieście i odwiedzał ratusz, zastawiali rajcy stół, by przez gościnność zyskać sobie jego względy. Jeżeli to był większy dygnitarz, jak: wojewoda, kasztelan lub starosta, to zastawiano wino włoskie albo francuskie, albo nawet małmazyę tj. wino greckie lub hiszpańskie. Jeżeli zaś był to gość mniej wybitny, to posyłali do piwnicy po piwo i notowali to później w wydatkach miejskich. Browaru własnego nie posiadało miasto do r. 1399, dopiero w tym roku kupiło go od synów żyda Lewka za 43 grzywien i 24 gr. Swidnickie piwo kupowało miasto na wozy. Za wóz płacono około 8 grzywien. Cło od tego piwa opłacano w Będzinie. Dochód z tej piwnicy świdnickiej był bardzo chwiejny i tak w r. 1390 przyniósł dochodu 484 grzywien, a w następnym roku tylko 139 grzywien. Także miasto Kazimierz, dzisiejsze przedmieście Krakowa, otrzymało od Jagiełły przywilej sprowadzania i sprzedawania rocznie 40 wozów piwa z Cieszyna lub Swidnicy. Ponieważ jednak z powodu nadmiernego użycia piwa obcego, zmniejszyła się produkcya piwa w mieście, a więc i dochód króla, gdyż słód potrzebny do warzenia piwa mielono w młynach za miastem, należących po największej części do króla, dlatego Kazimierz Jagiellończyk zabronił zupełnie przywozu piwa obcego, a więc i z Swidnicy. A ktoby się odważył przekroczyć ten zakaz, podlegał znacznej karze pieniężnej, duchowni podlegali nadto klątwie. Zakaz ten nie był jednak bezwzględny, spotykamy się bowiem z przywilejem na rzecz profesorów i magistrów uniwersytetu krakowskiego i na rzecz mincarzy. Im jedynie wolno było sprowadzać obce piwa, ale tylko na własny użytek. To postanowienie przyczyniło się też do upadku piwnicy świdnickiej w ratuszu krakowskim. Dopiero w r. 1501 następca Kazimierza Jagiellończyka, Jan Olbracht dał znowu miastu prawo przywozu i wyszynku piwa ze Swidnicy, ale już z tem zastrzeżeniem, że ani Kleparz ani Kazimierz na szkodę Krakowa piwem tem szynkować nie mogą. Znowu więc w piwnicy świdnickiej zapanował ruch i gwar, a rachunki miejskie wykazują znów znaczne pozycye dochodów z tego źródła. Piwnicę tę albo wydzierżawiano albo też miano ją w własnym zarządzie. Dopiero od r. 1541 stale ją wydzierżawiono. Kroni-

karz współczesny tak się o tym fakcie wyraża: „lecz świetny senat miasta „więcej cześć Krakowa i honor mając na względzie niż szpetny zysk, stara „się usunąć błazeństwa wszelkie i grzechu podniety i chętniej wynajął pi„wnicę za kilka ledwie groszy, niżby miał do tylu występków, które tam i „w dzień się wydarzały, przykładać rękę, patrząc na to przez szpary". W końcu dodać należy, że cech piwowarski powstał w Krakowie dopiero w wieku XV. i miał swoję własną basztę do obrony miasta w razie wojny. Jeszcze w wieku XVI. warzono piwo z pszenicy, a Zygmunt Stary spożywał zawsze na śniadanie polewkę z piwa pszenicznego z grzankami. Taksa żywności w Krakowie z r. 1573 stanowi, aby piwo warzono tylko z czystej pszenicy. To też poeta Miaskowski mówi o piwie jako o napoju „z pszennej jagody".

Lekarze zalecali chorym piwo pszeniczne krakowskie tak zwane dubeltowe, a byli tacy, co przekładali nawet wystałe piwo pszeniczne nad wina hiszpańskie. Wybrednym piwoszom daje Jan Kochanowski taką naukę:

„Gniewam się na te pieszczone ziemiany
Co piwu radzi szukają przygany.
Nie pij, aż ci się pierwej będzie chciało,
Tedyć się każde dobrem będzie zdało."

Dopiero w wieku XVII. wziął jęczmień górę nad pszenicą.

Na tem kończę, dodając to tylko, że ktoby się chciał więcej szczegółów w tej sprawie dowiedzieć, niechaj sobie przeczyta: Kołaczkowskiego „o fabrykach i rękodziełach w dawnej Polsce"; Stanisława Kutrzeby „Piwo w średniowiecznym Krakowie", Jelskiego „Piwo w dawnej Polsce", Łozińskiego „Patrycyat i mieszczaństwo lwowskie", tudzież Grappa „Kulturgeschichte des Mittelalters" i dzieło prof. Dr. Akrensa p. t. „Brennerei und Brauerei."

Dr. Jan Leniek.

O uszlachetnianiu róż.

(C. d.) Powszechnie na podkładki pod róże pienne bywają używane dzikie róże z lasu. W zakładach handlowych ogrodniczych, gdzie są większe szkółki róż, mniej używają głogów z lasu, a natomiast wyprowadzają dziczki z nasienia, które przez kilkakrotne przesadzanie zaopatrzą się w całe wiązki delikatnych korzeni. Róże uszlachetniane na takich podkładkach dadzą się z łatwością z miejsca na miejsce przesadzać, a mając pień giętki, nie łamią się tak łatwo, gdy je zginamy przy zabezpieczaniu na zimę.

Róże można uszlachetniać na głogu w dowolnej wysokości, głóg jednak musi być pełen soków, aby kora z łatwością od drewna dała się odchylić, co w danym razie można osiągnąć przez kilkakrotne obfite podlanie głogów wodą, skutkiem czego w przeciągu tygodnia soki raźno krążyć poczną. Przy uszlachetnianiu róż zastosowuje się najpowszechniej oczkowanie, którego szczegółowo opisywać nie będę, gdyż powszechnie jest znanem i każdy wie, że polega na osadzeniu oczka szlachetnej róży na dziczku naciętym w kształcie litery T. Do oczkowania należy wybierać tylko oczka dobrze rozwinięte, a więc ze środka pędu. Liście ze szlachetnego zrazka obcina się zaraz, a pozostawia się tylko ogonki, aby nie wiądł, przez parowanie soków zapomocą liści.

Wszelkie cięcia, tak przy zdejmowaniu oczka, jakoteż nacinaniu podkładki, należy wykonywać nożem ostrym, aby miejsca nacięte były gładkie. Po osadzeniu oczka na głogu należy ranę obwiązać łyczkiem, lub wełną, lecz tak, aby tylko samo oczko z obwiązania wystawało. Gdy ogonek listka znajdujący się pod oczkiem odpada sam, lub za lekkiem pociągnięciem, to jest to znakiem, że oczko się przyjęło. W trzy tygodnie mniej więcej po zaoczkowaniu należy wiązanie usunąć.

Najodpowiedniejszy czas do oczkowania jest przy końcu czerwca i w *lipcu* a uszlachetnienie wtedy dokonane, zwie się *oczkowaniem w żywe oczko*, tj. takie, które wypuści pęd, pokrywający się nieraz kwiatami jeszcze tej samej jesieni.

Drugi raz można oczkować we *wrześniu*, co zwiemy *oczkowaniem w śpiące oczko*, gdyż ono wypuści pęd dopiero na drugi rok.

Gdy z przyjętego oczka pocznie się pęd rozwijać, należy dziczek ściąć nad miejscem oczkowania i zasmarować maścią ogrodniczą. Przy szczepieniu w żywe oczko uskuteczni się to w parę tygodni po dokonanem uszlachetnieniu, przy szczepieniu w śpiące oczko dopiero następnej wiosny.

Róże można uszlachetniać także w zimie, a to przez szczepienie, co zwłaszcza ogrodnicy handlowi powszechnie praktykują, gdyż w zimie mają więcej czasu tem się zająć, a trud ten wielce się opłaca, bo po umieszczeniu zaszczepionych róż w szklarni, już do wiosny można uformować małą koronę. Dla amatorów, którzyby nie mieli odpowiedniego miejsca do pomieszczenia róż przez zimę, ten sposób zimowego szczepienia nadaje się mniej dobrze.

Jeśli który z szanownych Czytelników chce mieć róże płaczące, ten niech na głogu 2 m. wysokim zaoczkuje róże wijące się jak: Euphrosinę, Thalię, Crimson Rambler, Belle de Baltimore, Aglaję.

Wiktor Tabeau naucz. szk. ogrod.

Szkodniki owoców i nasion.

Ze szkodników owocowych najlepiej znaną jest gąsienica, psująca jabłka i gruszki przez wgryzanie się przez ich mięso do nasion. Jest to gąsienica małej zwójkówki owocówki (Carpocapsa pomonella), która znosi jajka w lipcu, a gąsieniczki dostawszy się do wnętrza owoców wywołują przedwczesne ich dojrzewanie i opadanie. W takich owocach przechowują się gąsieniczki aż do zupełnego wyrośnięcia, poczem wyłażą nowym otworem, osnuwają się przędzą w szparach spiżarni lub w korze drzew i zimują, a na wiosnę dopiero przepoczwarczają się i wydają motyle. Zmniejszyć ich liczbę można tylko przez staranne niszczenie wykrawanych komór stoczonych owoców a wreszcie przez pociąganie pni drzew mieszaniną gliny i wapna, która wpływa niekorzystnie na różne gąsienice, zimujące w rozpadlinach kory.

Siostrzyca tej zwójkówki (Carpocapsa funebrana) robaczy dojrzewające śliwki. Młode jeszcze śliwki napadają gąsienice błonkówki pilarza (Tenthredo fulvicornis) i sprawiają, że takie owoce przed czasem czerwienieją i odpadają.

Gąsienicom motyli pomagają w niszczeniu owoców, gąsieniczki często

już wspominanych ryjkowców. Tak tutkarz purpurowy (Rhynchites bacchus) podgryza skórkę na jabłku, składa jajko, a potem ranę zalepia i na zewnątrz niema niekiedy ani znaku tego, że wewnątrz toczy już beznożna gąsieniczka.

Przytoczone tu gatunki szkodników stanowią zaledwie drobną cząstkę tych wszystkich, które żywią się różnemi częściami roślin ogrodowych. Jednak już z tego krótkiego przeglądu poznać można, jak trudną jest walka z tymi pasożytami, ale mimo to nie powinno się patrzeć z założonemi rękami na to, jak owady i ich gąsienice gryzą nam rośliny, lecz trzeba temu rozumnie i stale zapobiegać, o ile starczy na to sił i sposobów. Przedewszystkiem zaś należy się zabrać do ochrony tych zwierząt, które wyręczają nas w pracy pod tym względem, a to wszystkich ptaków śpiewających, bo z pewnością one o wiele więcej wytępią szkodliwych dla człowieka owadów, niż on sam, chociażby wysilił cały swój rozum w tym kierunku. Lecz jeśli smakoszom będzie przychodził coraz częściej fałszywy apetyt właśnie na te ptaszki, jeśli moda każe przyozdabiać kapelusze całemi stadami trupów właśnie tych śpiewaków, to dziwić się wtedy nie trzeba, że podrożeją jeszcze bardziej dobre jabłka, śliwki i inne owoce.

Wiele pożytku przynoszą również chrząszcze z rodziny biegaczy (Carabidae), które ludzie mordują tylko z nieświadomości, bo chyba nie dlatego, że zmęczony przeciskaniem się w trawie biegacz używa tej samej ścieżki, którą wydeptał człowiek.

Ochrona zwierząt pożytecznych jest zatem pierwszym warunkiem pomyślnego rozwoju ogrodów naszych, a przytoczone środki zapobiegawcze stoją dopiero na drugim planie. Powlekanie kory drzew gliną z wapnem, oczyszczanie jej twardemi szczotkami z porostów, pod którymi kryje się wiele jajek, gąsienic, poczwarek i owadów, a przedewszystkiem pierścienie maziowe powinno się uskuteczniać we wszystkich sadach, gdyż one powstrzymują bardzo wiele szkodników. Nawet zabobonne obwiązywanie drzew w noc wigilijną powrósłem, przynosi w istocie wiele korzyści, chociaż byłoby o wiele lepiej, gdyby uskuteczniano to wcześniej, już w październiku i zamiast powróseł używano mazi. Na trzeciem miejscu dopiero stoją korzyści, jakie można uzyskać przez samo wyłapywanie i niszczenie szkodników, czy to przez otrząsanie ich z drzew na płachty, lub wyłapywanie w siatki i słoiki, czy przez skrapianie odpowiednimi płynami, czy też przez niszczenie roślin i ich części mocno przez szkodników zaatakowanych. Nie należy jednak i tych środków lekceważyć, lecz stosować je wszędzie i byłoby rzeczą bardzo pożądaną, gdyby ogrodnicy środki zaradcze, znane z własnego doświadczenia, podawali do wiadomości Towarzystwom ogrodniczym, które je w odpowiedni sposób ogłoszą i zachęcą do zastosowania, a im więcej ludzi będzie tępić szkodniki, tem pewniejsza ochrona własnego ogrodu. Zapewne, że mimo to wszystko nie wytępi się szkodliwych owadów zupełnie, lecz przynajmniej ograniczy ich liczbę. Wytępienie wszystkich owadów szkodliwych, a prawie wszystkie owady są szkodliwe, nie byłoby wskazanem nawet wtedy, gdyby było możliwem, bo owady są dla roślin bardzo potrzebne, muszą bowiem przenosić pyłek kwiatowy z jednej rośliny na drugą, co jest koniecznem, jeśli rośliny mają wydawać nasiona silne i zdrowe. Wolno zatem człowiekowi wygadywać na gą-

sienice owadów, wolno je tępić na każdym kroku, ale nie można w czambuł potępiać wszystkich owadów, bo gdyby ich naraz nie stało, trzebaby prosić Stwórcy, aby je stworzył na nowo, świat bowiem jest tak mądrze zbudowany, że nic w nim niema zbytecznego i człowiek całym swym rozumem poprawić go nie potrafi. *Jan Śnieżek*, prof c. k. gimn.

Liszaje i ich leczenie.

Liszaje pojawiają się często u naszych zwierząt domowych, szczególnie u bydła i u psów. U koni rzadziej i to tylko u takich, które muszą odbywać postajenne w niechlujnych zajazdach, gdzie przez tarzanie się na barłogu stajennym nabywają tej choroby. Ze zwierząt chorych przenosi się ta choroba na inne, które się z niemi stykają, a także i na ludzi.

Choroba rozpoczyna się ukazywaniem się drobniutkich plamek, wielkości siemienia, które rosnąc, rozszerzają się czem raz bardziej, aż się zleją w jeden obszerny płat.

Miejsca zajęte chorobą, pokrywają się z czasem strupami, które z początku bywają suche, lecz później ciastowacieją, a nawet ropieją. Gdy te strupy przysechają i łuszczą się, wtedy rozpoczyna się gojenie. Po zupełnem złuszczeniu się części zestrupiałej, pozostaje skóra zupełnie naga, która bardzo zwolna porasta sierścią. Gdzie przedtem była sierść ciemna, tam wytwarza się po chorobie włos srebrzysto biały, który dopiero przy następnem lenieniu się wyłazi, a w jego miejsce wyrasta sierść ciemna.

Jako lekarstwa użyć można smarowidła, sporządzonego z 10 części czystego kwasu karbolowego i 100 części gliceryny. Tym środkiem trzeba smarować liszaje dwa razy dziennie.

Barański, lekarz weterynaryi w Stralsundzie, podaje jako bardzo skuteczny środek na wygubienie liszaji maść, sporządzoną z jednej części surowego kwasu azotowego i pięciu części smalcu świńskiego. Te dwa materyały miesza się razem na zimno i wciera szczoteczką lub szmatką w skórę, liszajem zajętą. Trzykrotne natarcie tą maścią i to co drugi dzień, ma leczyć nawet zastarzałe liszaje.

Maść ta nie działa żrąco na skórę. Z miejsca posmarowanego przez pewien czas unosi się słaby dymek, a trwa to dopóty, dopóki się kwas azotowy nie ulotni. *N. Sikorski*, c. k. lekarz weter.

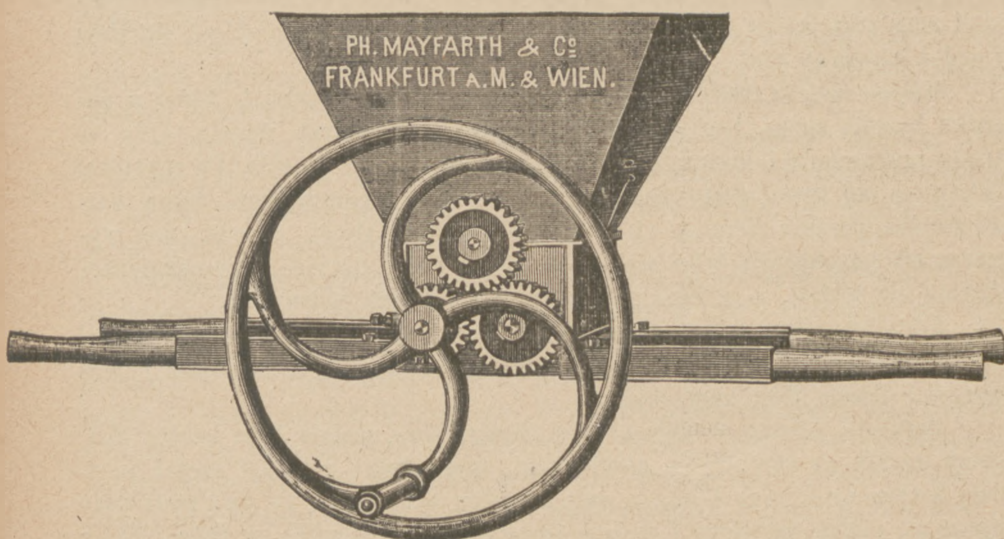
Wyrób win owocowych i jagodowych.

Uzyskiwanie soków przy pomocy prasy. Wydzielanie soku z jabłek i gruszek da się uskutecznić tylko sposobem prasowania, gdyż przy sposobach opisanych poprzednio, a mianowicie przy ługowaniu pojedyńczem i przy maceracyi z zaczynieniem, trzeba miazgę owocową extrahować wodą, a soków z jabłek i gruszek nie można rozcieńczać wodą, bo zawierają mało kwasu.

Postępowanie przy tym sposobie obejmuje dwie czynności, a mianowicie: rozdrabnianie czyli miażdżenie owoców i wygniatanie miazgi w prasach

Rozdrobnianie uskutecznia się albo przez miażdżenie pałką, a można tak postąpić nie tylko z jagodami ale także z jabłkami i gruszkami, chociaż przy miażdżeniu tych owoców pałką wiele komórek nie ulega rozdarciu, skutkiem czego uzyskuje się soku mniej niżby się uzyskać powinno. Z tego powodu miażdżenie jabłek i gruszek uskutecznia się przy pomocy innych narzędzi.

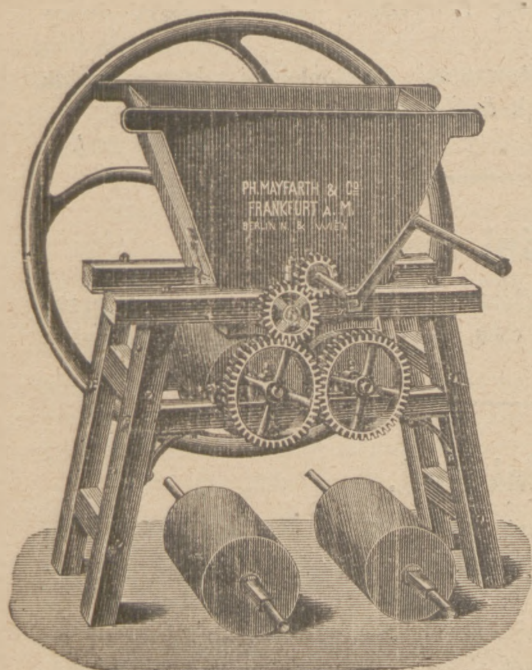
Ma się tych owoców nie wiele n. p. 2 do 3 hektolitrów, to można je rozdrabniać na tarłach, takich samych, jakich używają w kuchni do tarcia chrzanu lub innych przypraw. Pilna robotnica zdoła w jednym dniu zetrzeć na tarle 1½ hl jabłek lub gruszek wielkich albo jeden hektolitr owoców drobniejszych. Jabłek i gruszek nie obiera się z łupy, ani nie wyjmuje z nich gniazd, bo w tych częściach znajduje się najwięcej garbnika i związków aromatycznych. Płókania owoców nie należy jednak zaniedbywać.



Ry.c 1. *Młynek do miażdżenia owoców.*

Ma się tych owoców przerobić więcej, w takim razie zwyczajne tarło nie wystarczy i trzeba się posłużyć innemi narzędziami, z których najbardziej pojedyńczem będzie tarło, wyglądające jak szatkownica do kapusty, a opatrzone zamiast noży w płaskie tarło blaszane.

Przy szatkownicy porusza się czworościenną skrzyneczką, w którą się wkłada główkę kapusty i tę główkę przy poruszaniu skrzyneczki rękami do noźów się przyciska. Przy tarle podobnej budowy wsypuje się do skrzyneczki owoce drobniejsze od kapusty, a ponieważ te łatwoby się z pod rąk wymykały, dlatego też trzeba je przyciskać czworoboczną deszczułką, która ma do skrzyneczki łatwo wchodzić. Jeśli się w bocznych ścianach skrzyneczki zrobi pionowe szpary (szlice) a do deszczułki mającej owoce przygniatać przymocuje kawałek kija, któryby w te szpary łatwo wchodził, to za pomocą tego kija, jakby rączek, da się skrzynka posuwać w przód i w tył, podczas gdy równocześnie deszczułka będzie owoce do tarła przyciskać.



Ryc. 2. *Młynek do ścierania owoców.*

Ma się przerabiać ręcznie znaczniejsze ilości owoców n. p. 10 ctm lub więcej, w takim razie narzędzia poprzednio opisane nie wystarczą do rozdrabniania owoców i trzeba sobie sprawić młynek.

Rozróżniamy dwa systemy młynków: jedne owoce rozgniatają (miażdżą) ryc. 1, a drugie ścierają je na miazgę ryc. 2.

Ponieważ przy ścieraniu błonki komórkowe bywają rozdzierane, a to ułatwia oddzielanie soków, dlatego ten drugi system młynków jest lepszy. Młynek można sprowadzić od rozmaitych firm.

Za pomocą młynka może dwóch ludzi zetrzeć dziennie 30 do 40 ctm. owoców.

Młynek należy utrzymywać czysto, w pokrowcu z płótna, a po każdem użyciu wypłukać ciepłą wodą i wytrzeć na sucho.

Czaykowski.

Dział pytań i odpowiedzi.

Pytanie: Jak przyrządzać konserwy z owoców, kompoty i konfitury, by mieć zbyt na nie? W sklepach krakowskich nie chcą brać wyrobów krajowych mówiąc, że nie można być pewnym ich trwałości i że tyrolskie, które kupują, są szczelnie plombami zamknięte. Gdzie takich plomb nabyć i jak się z niemi obchodzić?

A. H. p. Skawina.

Odpowiedź: Z odpowiedzią zwlekaliśmy aż do zasięgnięcia języka u źródła, a mianowicie w handlach delikatesów w Krakowie. Z odpowiedzi wywnioskowaliśmy, że kupcy wchodzą niechętnie w układy z producentami na małą skalę, bo nie mają pewności czy otrzymają produkt jednostajny, w dostatecznej ilości i tak sporządzony, by dorównał wytworom fabrycznym, sprowadzanym z zagranicy, do jakich publiczność jest od dziesiątek lat przyzwyczajona.

Niechęć kupców do nabywania takich wytworów pochodzi także stąd, że muszą się liczyć z gustem odbiorców, którzy okazują więcej zaufania dla wyrobów zagranicznych i chętnie je nabywają, podczas gdy na wyroby swojskie patrzą z niedowierzaniem.

Gdybyśmy chcieli wyrugować z handlu wytwory obce, trzebaby nam

prowadzić produkcyę na wielką skalę fabrycznie, dawać produkt dobry i nie szczędzić grosza na reklamy.

Słoików na konserwy, z patentowanemi zamknięciami, dostać można w Wiedniu II. Czerningasse S. Reich & Co.

Red.

Od administracyi.

Tych P. T. Prenumeratorów, którzy uiścili przedpłatę półroczną, upraszamy o nadesłanie prenumeraty za czas od 1-go lipca 1901 do 1 go stycznia 1902.

Rozmaitości.

Wyborna galarata z niedojrzałych jabłek. Może nie dość powszechnie znaną jest jeszcze wiadomość, jaki pyszny kompot z jabłek niedojrzałych sporządzić można, dlatego podajemy rzecz tę do użytku naszych gospodyń.

Najczęściej niedojrzałe jabłka, spadłe przedwcześnie z powodu robaczliwości, wichru lub posuchy, nie bywają nawet zbierane, a jeżeli się je każe zebrać, to bywają zwykle — szczególnie w gospodarstwach wiejskich — porzucane w stanie surowym nierogaciźnie.

Użycie takie jest nietylko nie gospodarskiem, ale często wprost szkodliwem, dlatego należy podany sposób robienia z nich galarety wziąść pod rozwagę, należy go spróbować, a nie pożałuje się zachodu.

Do galarety można użyć każdej sorty jabłek niedojrzałych, jeżeli przybrały już właściwą woń jabłkową, chociażby były jeszcze całkiem zielone. Zebrane jabłka obmywa się starannie i nie obierając z łupiny, kraje się na 4—8 części, usuwa wszelkie miejsca robaczliwe lub gnijące, jak najdokładniej, -- przyczem wyściółka z ziarnami może pozostać, — i wsypuje do kotła miedzianego lub żelaznego z emalią. Miejsca wolnego na wierzchu trzeba pozostawić tyle, ażeby przy podgotowywaniu woda nie wybiegała. Ta musi być czysta i zimna i tyle jej daje się do kotła, aby owoce pokryła całkiem dokładnie; lepiej nawet, jeżeli odrobinę stoi ponad nimi. Następnie gotuje się owoce tak długo, aż się porozpadają, poczem przecedza się całą masę przez gęsto sito włosienne, albo też przez worek, jakiego używa się przy robieniu soku malinowego. Jeżeli robimy to za pomocą sita, można na masę naciskać silniej; przy użyciu worka, naciska się lekko. Wogóle baczyć trzeba na to, aby wypływająca ciecz nie była mętną.

Tak uzyskany sok zagotowuje się z cukrem, — na 4 litry cieczy $1\frac{1}{2}$ funta czyli 75 deka cukru, a więc na 1 l. soku okrągło 19 deka cukru, — odszumowuje starannie i próbuje spuszczaniem kropli waru na talerz, kiedy sok uzyskał gęstość galarecie potrzebną. Chwilę tę zna przecież każda gospodyni. Potem ciepły jeszcze sok wlewa się w słoje o szerokich szyjach, albo w garnki, a po ostygnięciu zawiązuje jak najszczelniej.

Taki starannie zagęszczony sok jabłkowy trzyma się szereg lat bez ulegania zmianie, ma przeźroczystą ciemnoczerwoną barwę i może być używany

zamiast kompotu; a posmarowany na chleb lub bułkę, jest dla dzieci ulubionym i zdrowym pokarmem.

Pół cetnara pokrajanych i oczyszczonych jabłek daje około 5 l. galarety. Resztki mogą posłużyć jeszcze jako pokarm dla bydła lub nierogacizny.

Gruszek niedojrzałych w ten sposób użytkować nie można. *Prof. Z. Morawski.*

Wino borówczane. Na każdy litr soku borówczanego daj jeden litr wody, w której rozgotowano $^3/_4$ kg. cukru i zlej to wszystko do beczułki lub do butla. Na ośm litrów tej mięszaniny weź sporą garść rodzynków, rozgnieć je w moździerzu na miazgę i zarób ze szklanką wody lub soku na gęsty płyn i zlej go do beczułki. Wronkę musisz zatkać korkiem, w którym osadzona jest rurka, zgięta w kształcie litery U. Po skończonej fermentacyi ściągnij wino z osadu drożdżowego do beczułki o tyle mniejszej, by mogła być pełna i zatkaj szczelnie. Po 3 miesiącach ściągnij wino do flaszek i przechowuj w chłodnej piwnicy. *Cz.*

Wino porzeczkowe. Do soku porzeczkowego dodaj wody studziennej przegotowanej, licząc 2 litry wody na jeden litr soku. W tej wodzie po zawrzeniu, rozpuść 1 kg. cukru, a gdy syrup wychłódnie zlej go do beczułki, w której sok porzeczkowy już się znajduje. Wronkę zatkaj korkiem przedziurawionym, w którym tkwi rurka zgięta w kształcie litery U. Jeśli takiego czopa ochronnego nie posiadasz, to przykryj wronkę woreczkiem, napełnionym piaskiem. Skoro moszcz wyfermentuje, a męty opadną, ściągnij wino do innej beczułki, którą masz winem wypełnić, aż po wronkę. Następnie zatkaj szczelnie, a po 3 miesiącach ściągnij do flaszek. *Cz.*

Wino czereśniowe. Słodkie, soczyste czereśnie uwolnij z pestek przez drelowanie. Mięso ubij w cebrzyku na miazgę i pozostaw przez kilkanaście godzin, aż pocznie robić. Potem wygnieść sok i na każde 8 litry soku daj $^1/_2$ kg. cukru. Zlej to wszystko do beczułki i odstaw w ciepłej izbie do fermentacyi. Po ośmiu tygodniach, gdy moszcz wyfermentował, a wino jest klarowne, ściągnij je do flaszek i przechowuj w chłodnej piwnicy. Otrzymasz wino lepsze, gdy do soku czereśniowego dodasz $^1/_8$ część soku porzeczkowego. *Cz.*

Wino poziomkowe. Dojrzałe poziomki wygniata się w takim worku, który tylko sok przepuszcza. Na jeden litr soku daj 1 kg. cukru, rozgotowanego w dwóch litrach wody, z dodatkiem 9 grm. kwasu winowego. Zlej to do czystej beczułeczki i wronkę przykryj woreczkiem z piaskiem. W ciągu sześciu tygodni wino wyrobi, jeśli będzie trzymane w ciepłej izbie. Gdy męty osiędą, ściągnij wino do innego naczynia, które ma być tak wielkie, by je wino wypełniło. Następnie zatkaj je szczelnie korkiem i trzymaj w piwnicy. Po dwóch miesiącach ściągnij wino do flaszek. *Czaykowski.*

Świeżego siana nie skarmiać. Siano nie odleżałe kilka tygodni w stogach lub na strychach, zawiera dużo olejków eterycznych, które działają zabójczo na organizm bydlęcy. Olejki te ulatniają się pod wpływem ciepła, jakie wywiązuje się w stogach skutkiem czego siano traci te szkodliwe własności.

Zwierzęta nakarmione sianem świeżem podlegają: udarowi, kolkom, porzucaniu płodu i rozmaitym innym przypadłościom.

Że to nie bajki, przekonuje nas „Societé agricole du Brabant“ opisując następujący wypadek, jaki się zdarzył w jednej z większych stajni w Lucern.

W stajni tej nakarmiono 80 koni sianem świeżem. Dziewięć z nich zdechło na udar sercowy w przeciągu doby, a inne wyszły, chociaż okazywały takie same

objawy chorobowe, a mianowicie: zaczerwienienie białkówki ocznej, gwałtowną febrę i nieregularne bicie serca. *R.*

Chronić świnie przed skwarem słonecznym. Mało który z hodowców dba o to, by świnie w czasie upałów miały na pastwisku schronisko, lub mogły znaleść ochłodę w błotnistej kałuży. A wie przecież każdy, że zwierzę gruboskórne, o znacznym pokładzie tłuszczu, przetrzyma łatwiej silne mrozy, niż przeciętną spiekotę letnią; nic dziwnego, że takie niedbalstwo mści się na hodowcy samym, bo mu zabiera najokazalsze sztuki, które zdychają na choroby zapalne. Kto się chce uchronić od takich strat, ten niech stawia dla świń na pastwisku daszki ochronne, jak to czynią gdzieindziej. Taki daszek sporządzić można z dwóch pali wbitych w ziemię, w odległości dwa i pół metra. Na palach u góry umocować żerdź poziomo, a na niej od strony południowej oprzeć kilka gałęzi, ustawionych ukośnie. W ten sposób otrzyma się daszek, w którego cieniu może spoczywać pięć dorosłych świń.

Jeśli na pastwisku nie ma kałuży, to ją trzeba urządzić, a rzecz to łatwa: wybrać płytki dołek, wlać do niego kilka konewek wody i kałuża gotowa. Tarzanie się w takiem błocie sprawia zwierzęciu ochłodę i jest widocznie dla niego potrzebą, kiedy zwierzę to czyni. Rozumie się, że przed wpędzaniem świń do stajni, wypadnie je z błota oczyścić, a zrobi się to łatwo, gdy się je przepławi przez sadzawkę lub inny zbiornik z wodą czystą. *Cz.*

Środek do odstraszania much i bąków. Muchy i bąki są dla koni i bydła nieznośną plagą, szczególnie w czasie letnich upałów. Najdokuczliwiej dręczą one zwierzęta w miesiącu lipcu i sierpniu, bo wtedy jest ich najwięcej. Niejeden z gospodarzy musiał już zauważyć, że konie w zaprzęgu, szczególnie młode, trapione od tych pasożytów, narowią się łatwo, a doprowadzone do szału, unoszą, narażając na kalectwo nietylko siebie, ale także jadących.

W myśli uchronienia naszych P. T. Czytelników od podobnych niebezpieczeństw, podajemy środek wypróbowany, używany powszechnie we Francyi.

Francuzcy hodowcy sporządzają sobie maść, którą otrzymują przez wygotowanie sporej garści liści bobkowych w jednym kg. świńskiego smalcu. By olejek eteryczny z liści został wyciągnięty, trzeba smalec przynajmniej przez pięć minut utrzymywać w stanie wrzenia.

Tym tłuszczem nasyca się kawałek sukna i wyciera nim konia, jak najdokładniej. Zapach bobkowych liści jest dla owadów tak wstrętnym, że żadna mucha nie siądzie na skórze, wydzielającej tę woń.

Masarze w miastach francuskich nacierają ściany, drzwi i okna tym środkiem i w ten sposób uwalniają swe sklepy od tych nieproszonych gości. *Bork.*

Tuczenie bydła w porze letniej. Zadawanie paszy powinno się rozpocząć wczesnym rankiem i ma się składać w 3 dań, a mianowicie: z porcyi siana, danej o godzinie czwartej, z porcyi zielonej koniczyny, założonej za drabinę w pół godziny później, a wreszcie z pójła, sporządzonego z półtora kg. zbożaześrutowanego i pół kg. makuchów z dodatkiem soli. Całą tę mieszaninę można zaczynić na kilka godzin przed zadaniem. Czas karmienia ma trwać od godziny 4 do 6-tej.

O godzinie 11-tej przed południem i o 6-tej po południu, powtarza się karmienie, a podaje się bydlętom taką samą karmę co i rano, tylko ze zmianą porządku. Naprzód bowiem daje się zielonej koniczyny, a potem siana.

Przy takiem sposobie żywienia zużywa bydlę 6 godzin czasu na jedzenie, a resztę czasu t. j. godzin 18 na wypoczynek i trawienie. Umiarkowany chłód i brak światła w stajni wpływa bardzo dodatnio na rezultat tuczenia. Po trzech lub 4 tygodniach tuczenie, skutkiem dobrego żywienia, poczynają się krowy latować. Na zaspokojenie tego popędu należy zezwolić, gdyż inaczej bydlę nie utuczyłoby się rychło.

Targ zbożowy.

Kursa w koronach za 50 kilogramów.

Lwów 22 czerwca. Pszenica 7·70 do 7·80; — żyto 6·50 do 6·70; — owies 6·30 do 6·40; — jęczmień past. 5·40 do 5·50; — jęczmień browarn. 6·— do 6·20; — groch pastewny 6·25 do 9·—; — groch do gotowania 7·75 do 12·—; — wyka 7·50 do 8·—; — bobik 6·— do 6·25; — kukurudza 6·10 do 6·30; — spirytus loco za 50 l. got. 17·— do 17·25.

Wiedeń 22. czerwca. Pszenica 8·10 do 8·12; — żyto 7·93 do 7·95; — kukurudza 5·64 do 5·65; — owies na jesień 6·66 do 6·67; — rzepak na sierpień 13·65 do 13·75.

Drukiem Józefa Pisza w Tarnowie.